Panasonic®

取扱説明書

電子ジャー炊飯器 家庭用

1.0Lタイプ　品番 **SR-MB101　SR-MB101K**

1.8Lタイプ　品番 **SR-MB181　SR-MB181K**

取扱説明書のイラストは
SR-MB101を使っています。

もくじ

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に**「安全上のご注意」（2～3ページ）を必ずお読みください。**
- 保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください。（26ページご参照）

保証書付き

RZ19-979
T1111K0

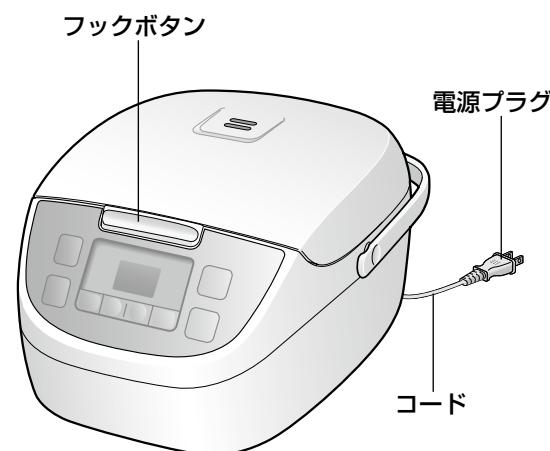
安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

	してはいけない内容です。
	実行しなければならない内容です。

⚠ 警告

■電源プラグやコードは

次のことをしない
（ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因）

- ●**電源プラグ・コードを傷めない**
  傷付ける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込む　など
- ●**傷んだ電源プラグ・緩んだコンセントは使わない**
- ●**ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない**
- ●**コンセントや配線器具の定格を超える使い方や交流100V以外での使用はしない**
  （たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

次のことを守る

- ●**電源プラグは根元まで確実に押し込む**
  （発煙・発火・感電の原因）
- ●**電源プラグのほこりなどは定期的に取る**
  （ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり火災の原因）
  ➡ 電源プラグを抜き、乾いた布でふく。

■使用中や使用後しばらくは

蒸気口に顔や手を近づけない
（やけどの原因）

特にお子様には充分ご注意ください。

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く（発煙・発火・感電の原因）

<異常・故障例>

- •電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- •コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- •本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- •本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
- •本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- •熱板がひずんだり、内釜が変形したりしている。

➡ すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

■本体は

次のことをしない
（火災・やけど・けが・感電の原因）

- ●**分解・修理・改造をしない**
  ➡ 修理は販売店にご相談ください。
- ●**取扱説明書に記載した用途以外には使わない**
- ●**取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない**
- ●**本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない**

次のこともしない
（やけど・けが・感電の原因）

- ●**蒸気筒およびその周囲のすき間をふさぐおそれのある物は、内釜に入れない**
  （蒸気や内容物が噴出する原因）

  蒸気筒およびその周囲のすき間

  <禁止する調理例>
  - •ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
  - •クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する。
- ●**本体底の通気口やすき間に異物（特にピンや針金など金属製の物）を入れない**
  （異常動作の原因にもなります）

⚠ 注意

■使用中や使用後しばらくは

高温部に触れない
（やけどの原因）

ふたの内側や内釜など
➡ お手入れは、電源プラグを抜き本体内部が冷めてから行う。

■電源プラグやコードは

次のことをしない（発火・感電の原因）

- ●**コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない**
  ➡ スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気が当たらない位置で炊飯器を使う。

次のことを守る（発火・感電の原因）

- ●**コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ**
  （けがの原因にもなります）
- ●**使用時以外はコンセントから抜く**
  （誤ってボタンに触れるとスイッチが入り、本体内部が高温になり、やけどの原因にもなります）

こんな場所で使わない

- ●**水のかかる所や火気の近くで使わない**
  （感電・漏電の原因）
- ●**不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない**
  （やけど・けが・火災の原因）
- ●**壁や家具の近くで使わない**
  （変色や変形の原因）
  ➡ キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする。スライド式テーブルでは、天面に蒸気が当たらないよう、引き出して使うなど。

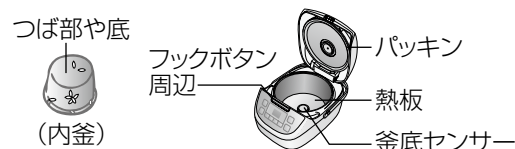
次のこともしない

- ●**専用の内釜以外は絶対に使わない**
  （過熱によるやけどやけがの原因）
- ●**持ち運ぶときはフックボタンに触れない**
  （ふたが開き、やけどの原因）

使用上のお願い

炊飯器本体について

■使用中は、本体上面をふさがない。
●ふきんなど
（蒸気がこもり、ふたの変形や表示部が故障する原因になります）

■ごはん粒など異物や汚れが付いたまま使わない。
（・炊きムラができたり、生煮えになったりして炊飯や調理がうまくできない場合があります
・炊飯時に蒸気漏れが発生し、本体を傷める原因になります）

■内釜を取り出したり、プラグを抜くときは、「取消／切」ボタンを押して保温を切る。

■直射日光が当たる所で使わない。
（変色の原因になります）

内釜について

内釜の材質は製品によって異なります。	●SR-MB101／MB181：（内面）遠赤フッ素樹脂被膜　（外面）黒色塗料 ●SR-MB101K／MB181K：（内面）遠赤フッ素樹脂被膜　（外面）アルマイト処理

■炊飯器以外では使わない。

●ガス火、ＩＨクッキングヒーター、電子レンジなどで使用しない。

■かたいものに当てたりしない。

（外面に傷が付いたり変形したりする原因）

■遠赤フッ素樹脂被膜のはがれや傷付きなどを防ぐため、次のことをお守りください。

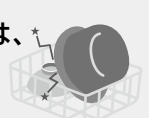
準備のとき

●内釜で洗米しない。
●金属製のざるなどを当てない。

炊き上がったとき

●内釜で酢を混ぜない。（すしめしなど）
●金属製のおたまは使わない。（おかゆなど）
●たたいたりしない。（よそうときなど）

お手入れのとき （P.16）

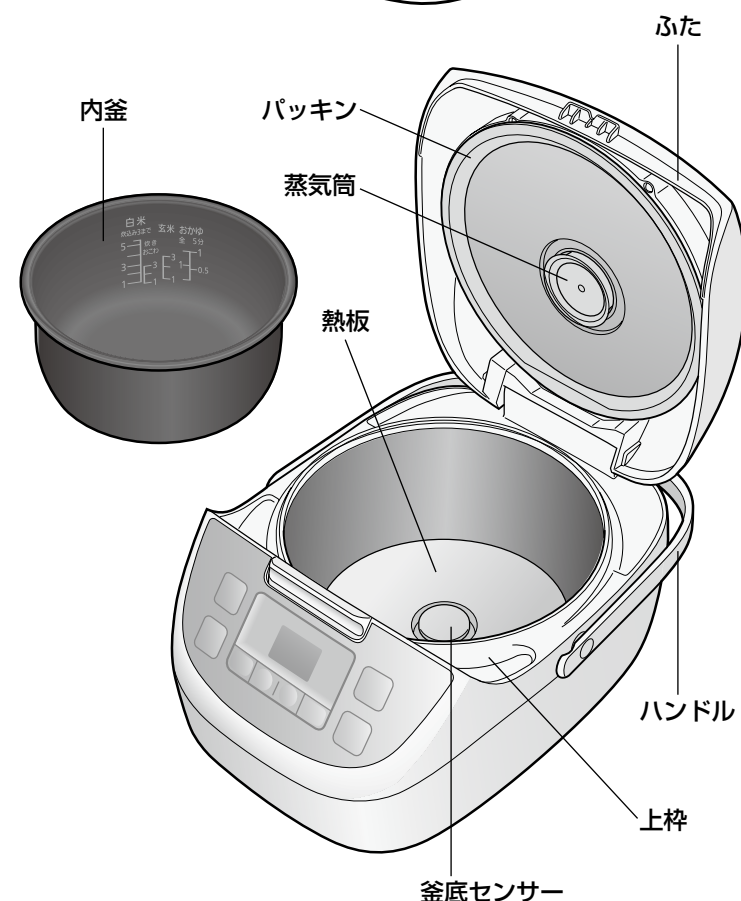
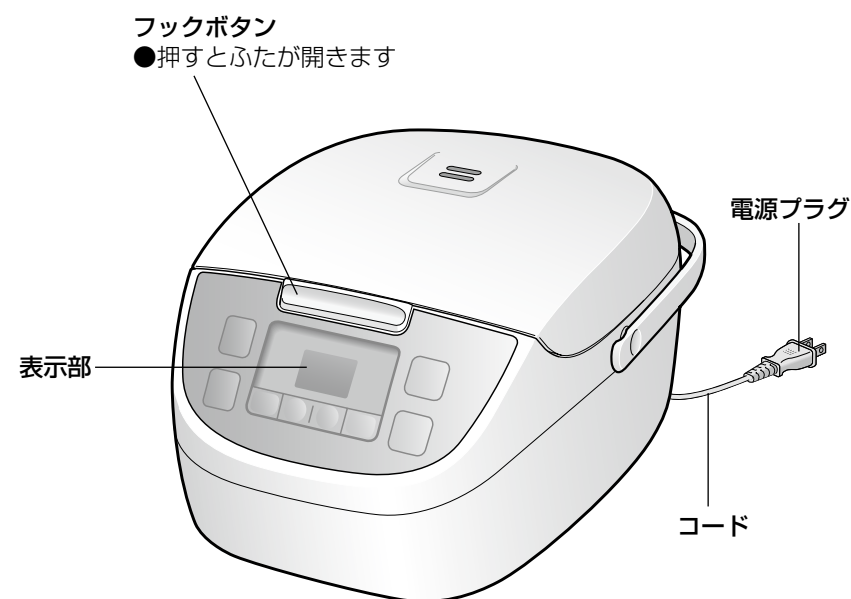
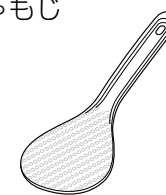
●洗いおけ代わりに使わない。
スプーンや食器類を入れない・投げ込まない
●調味料を使った場合は、内釜に調理物を入れたままにしない。
➡炊込みごはんなどをしたときは、早めに内釜から取り出して洗う。
●食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使わない。
●洗ったあと乾かすときは、食器の上に伏せたりしない。
●磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしなどで洗ったり、こすったりしない。
➡やわらかいスポンジで洗う。

研磨粒子部分で洗わない

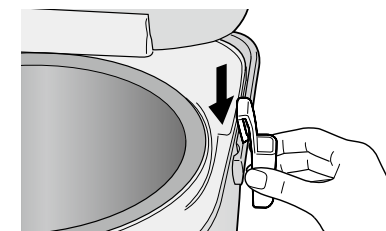
お知らせ　次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
〔外面〕●塗装のはがれ（使用頻度により発生）
〔内面〕●遠赤フッ素樹脂被膜のはがれ
→気になるときや内釜が変形したときは、購入できます。（P.25）

各部の名前／付属品

■初めてお使いになるときは、付属品と内釜、蒸気筒を洗ってください。（P.16～17）

お願い
●内釜と熱板の間に保護用の防錆紙がセットされています。お使いになる前に取り除いてください。

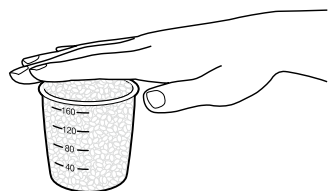
付属品

しゃもじホルダーの取り付け方

①しゃもじホルダーをハンドルのくぼみに取り付ける。

●左右どちらでも取り付けられます。

②しゃもじを入れる。

ごはんを炊く　すぐ炊きたいとき

お米を洗い水加減する　　**セットする**　　**炊く**

1 お米をはかる

付属の計量カップすりきりではかる。
（約180mL／カップ）

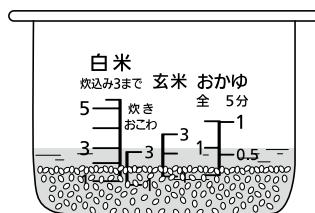
2 別容器でお米を洗う
（内釜で洗米しない）

①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。
②お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2～5回入れ替えながら洗う。（とぎ水は少し白いくらいでよい）

●**無洗米は、軽く底からかき混ぜる。**
（お米と水をなじませる）

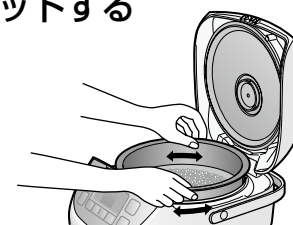
お願い
●ざるに上げたまま放置しないでください。
（お米が割れて、べたつきやこげの原因）

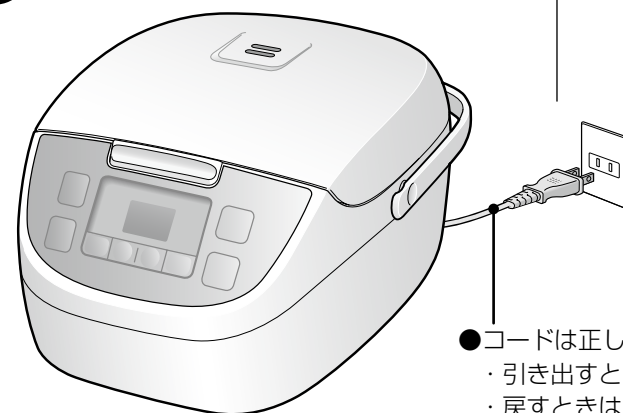
3 洗ったお米を内釜に入れ水加減する

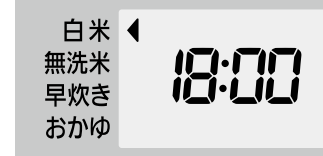
例）「白米」で3カップ炊くとき

図の内釜は 1.0L タイプです

●水は、炊きたい「コース」の目盛り（水位線）に合わせる。(P.8)
（平らな台の上で、左右両方の目盛りを見ながら）
●水の量は、お米のカップ数に合わせる。
季節やお好みなどで、加減するときは水位線を基準に1～2mm程度を目安に調整する。
（増やしすぎるとふきこぼれたり、うまく炊けなかったりすることがあります）
・新米は少なめ、夏場は多めに
・かためがお好みの場合は少なめ、やわらかめがお好みの場合は多めに
●お米は、平らにならす。

お知らせ
●お米の浸水は不要です。
「炊飯」ボタンを押すと自動で吸水します。

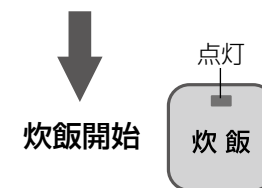
4 蒸気筒を取り付け(P.17) 内釜をセットする

①内釜の周囲の水分などは、ふき取っておく。
（**水滴が破裂する音**がしたり、表示部が一時的に曇ったりする原因）
②内釜を矢印のように2～3回動かしセットする。
（内釜を熱板に密着させるため）

5 電源プラグを差す

●コードは正しく扱う。
・引き出すときは、赤テープ以上引き出さない。（破損の原因）
・戻すときは、コードのねじれを直してから、電源プラグを少し引くと戻る。

6 コースを確認し「炊飯」ボタンを押す

●お買い上げ時は「白米」コースに設定されています。
変更するときは(P.9)

を押す

炊飯開始

点灯

●**炊き上がってブザーが鳴ったらむらしは終わっています。すぐにごはんをほぐしてください。**
（余分な水分を逃がすため）

水とお米は正しくはかる
計量米びつではかると、誤差が出ることがあります。

お米はやさしく洗う
力を入れて洗うとお米が割れてべたつきやこげの原因になります。

炊飯に適した水を使う
水道水や浄水器を使った水がおすすめです。
●pHの高い（9より高い）アルカリイオン水は、べたつきや黄変の原因になります。
●硬度の高い（100以上）ミネラルウォーターは、ぱさつきやかたくなる原因になります。

こんなことにも**気をつけて！**
●**精米日の新しいお米を選ぶ**
●**お米は開封したら早めに食べる**
●**お米は冷蔵庫で保存する**

コースの使い分け

●お買い上げ時は、「白米」コースに設定されています。

	コース	水位線	炊飯時間（目安）
標準の炊き方	**白米**	白米	48～56分
	無洗米	白米	48～59分
早く炊く	**早炊き** かためになったりこげたりすることがあります。 あらかじめお米を浸しておくとかたさは和らぎます。	白米	29～39分
おかゆを炊く	**おかゆ** 全がゆと水分の多い5分がゆが炊けます。	おかゆ（全または5分）	60～75分
雑穀米を炊く（発芽玄米）	**雑穀米**	市販品の記載に従う 記載がないときは 白米	48～53分
玄米を炊く	**玄米**	玄米	110～130分
炊込みごはんを炊く	**雑穀米** 1.0Lタイプ（1～3カップ） 1.8Lタイプ（1～6カップ）	白米	48～53分
炊きおこわを炊く	**雑穀米** 1.0Lタイプ（1～3カップ） 1.8Lタイプ（1～6カップ）	炊きおこわ	48～53分
健康調理をする スープや雑炊など栄養豊富なメニューが調理できます	**健康調理** 1.0Lタイプ （白米水位線：1～4カップ） 1.8Lタイプ （白米水位線：1～6カップ）	–	設定時間 1～60分 （沸騰後から減り始め、出来上がりまでの時間を表示します）

●**炊飯時間は**、炊飯開始直後は現在時刻を表示し、炊き上がりの約10分前から、炊き上がるまでの時間を表示します。

コースを変更して炊く

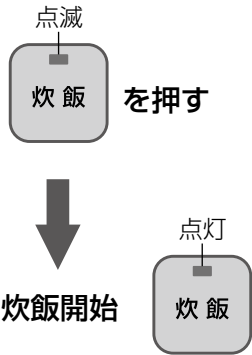
1 コース を押して「▶」を炊きたいコースに合わせる

●予約をして炊くときは（P.11）

●操作を取り消すとき

2 「炊飯」ボタンを押す

を押す

炊飯開始

●炊き上がってブザーが鳴ったら、むらしは終わっています。
すぐにごはんをほぐしてください。
（余分な水分を逃がすため）

お知らせ

●「白米」「無洗米」は記憶されます。
●目の不自由な方のために、「炊飯」と「取消／切」ボタンには、凸部（「●」「▬」）があります。
●コースを選ぶとき、基準点を分かりやすくするために、「白米」のブザー音は「ピピッ」に変えています。

お米を浸してから炊かれるお客様へ

（「白米」・「無洗米」・「雑穀米」のみ）

本機の炊飯時間には、お米の吸水時間が含まれています。あらかじめ浸したときは、下記の手順で炊くと、吸水時間を短くし、早く炊き上げることができます。（P.24）
また、浸した米のべたつきも抑えます。
予約をして炊くときは、（P.11）

1 コースを確認する
（炊きたいコースに「◀」を合わせる）

2

を2回続けて押す
（1回だけ押すと、やわらかめのごはんになります）

炊飯開始
点灯
炊飯

お願い

●13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）水に浸さないでください。
（においの原因）
●炊込みごはんや炊きおこわは、浸してから炊かないでください。
（調味料が沈殿してうまく炊けない原因）

お知らせ

●夏場30分以上、冬場1時間以上浸したときにご使用ください。

保温する

保温を切るときは 取消 切 を押す
そのあと、電源プラグを抜く

●保温中に再加熱するとき
●再度、保温するとき

保温（自動）

●炊き上がると全コース自動的に保温になります。
（すぐにごはんをほぐしてください）

○	●白米 ●無洗米 ●早炊き
✕ 自動的に保温になりますが、おすすめできません	●玄米 ●雑穀米 （炊込みごはん 炊きおこわ 発芽玄米） ●健康調理 においや食味低下の原因
	●おかゆ のり状になる原因

お願い

● **12時間以上の保温はしないでください。**
●**高温多湿の地域にお住まいの方は、**
保温温度を60→74に上げてください。（P.21）
（保温臭がしやすいため）
●**保温臭が気になるときは、**
お手入れ機能（P.17）を使用後、保温温度を60→74に上げてください。（P.21）
●**保温中、においや露が多く付くのを防ぐために、**
ごはんが入ったまま保温を取り消したり、電源プラグを抜いてそのまま放置しないでください。
●**においの発生を防ぐために、**
しゃもじを入れたまま保温しないでください。
●**炊込みごはんは、**
保温しないでください。（においや食味低下の原因）

お知らせ

●保温経過時間は、１時間単位で23時間まで表示します。（１時間未満は、「0」を表示）
●24時間を超えると、現在時刻を表示します。
●少量のごはんを保温するときは、ごはんを内釜の中央に寄せ、時々ほぐしたり、お茶わん１杯当たり小さじ１杯の打ち水をすると乾燥が和らぎます。

再加熱（手動）

●保温中のごはんをあつあつにします。

1 保温中の
ごはんをほぐす

2 **「保温／再加熱」ボタンを押す**

を押す

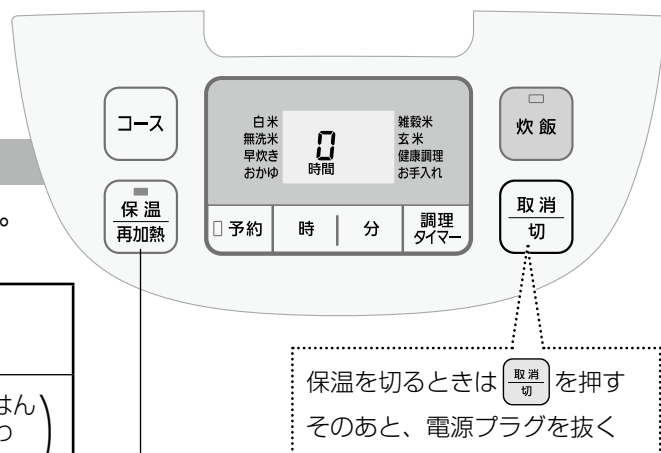
再加熱開始　点滅（約６分間）

●ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐしてください。
そのままお召し上がりいただけます。

お知らせ

●次の場合は再加熱できません。
・ごはんが冷めているとき（ブザーが４回鳴る）
・保温中でないとき
●２回以上繰り返し再加熱すると、食味低下の原因になります。

予約する

●操作をやり直すとき
●予約を取り消すとき

予約

●**設定できる時刻は１通りです。**
（次に変更するまで記憶）
●お買い上げ時の設定：「5：00」

例：午前７時30分に合わせる場合

1 **現在時刻が合っているか確認する**
●合っていないときは、右の手順に従って合わせる。

2 **コースを確認する**
（炊きたいコースに合わせる P.9）

3 **「予約」ボタンを押す**

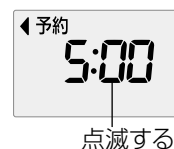
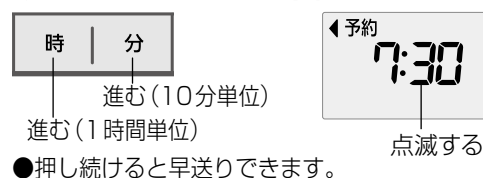
を押す

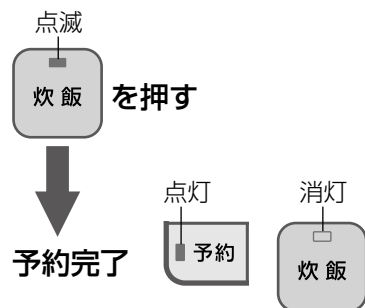
点滅する

4 **炊き上がり時刻を合わせる**

進む（10分単位）
進む（１時間単位）

予約 7:30
点滅する

●押し続けると早送りできます。

5 **「炊飯」ボタンを１回押す**

を押す

●炊き上がってブザーが鳴ったら、むらしは終わっています。すぐにごはんをほぐしてください。（余分な水分を逃がすため）

お願い

●炊込みごはんや炊きおこわは予約しないでください。
（調味料が沈殿してうまく炊けません）

現在時刻が合っていないとき

●時刻は24時間表示です。

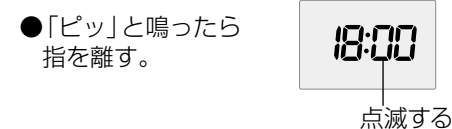
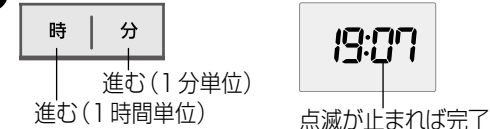
1 **電源プラグを差す**

2 **時 または 分 を１秒以上長押しする**

●「ピッ」と鳴ったら指を離す。

点滅する

3 **時刻を合わせる**

進む（１分単位）
進む（１時間単位）
点滅が止まれば完了

●押し続けると早送りできます。

●炊飯・保温・予約中など、使用中は時刻設定できません。
●リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約などの記憶内容が消えます。（P.18）
●リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。
リチウム電池を交換される場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.22～23）へご依頼ください。

■予約完了後に現在時刻を見たいとき

点灯
予約 を押す　●押している間のみ表示。

お知らせ

●炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約をしてもすぐに炊き始めます。（P.24「予約可能時間」参照）
●「早炊き」「健康調理」は、予約できません。
●１３時間以上（夏場など水温が高いときは８時間以上）の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
●予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
●予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。
おかゆのときは、少しのりっぽくなることがあります。

いろいろなごはんを炊く

炊込みごはん・炊きおこわのコツ

●具の量は、お米１カップ当たり75g以下にする。**(多すぎるとうまく炊けません)**
●具は小さめに切り、お米の上にのせる。**(混ぜるとうまく炊けません)**
●すぐに炊飯する。(時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません)

五目ごはん

材料(6人分)　１人分：309kcal

白米 ………………………… ３カップ
具
ごぼう・こんにゃく………………各30g
干ししいたけ………………………２枚
油揚げ………………………………½枚
鶏肉・にんじん……………………各50g
調味料
薄口しょうゆ・酒………… 各大さじ１
みりん……………………………大さじ½
塩・即席だしの素………… 各小さじ½

作り方

①ごぼう…ささがきにして水につける。
　こんにゃく…さっとゆでて細切りにする。
　干ししいたけ…ぬるま湯で戻したあと、細切りにする。
　油揚げ…熱湯をかけて油抜きし、細切りにする。
　鶏肉…細切りにする。
　にんじん…千切りにする。
②内釜に洗った白米と調味料を入れ、
　水を**白米水位線：３**まで入れ、
　よくかき混ぜて平らにする。
③お米の上に具をのせる。(混ぜない)
④コースを設定し、「炊飯」ボタンを押す。

コース　雑穀米 ▶

を押す

⑤ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すように
　ふんわりほぐす。

赤飯

材料(6人分)　１人分：295kcal

もち米 ……………………… ３カップ
小豆……………………………⅓カップ
小豆の煮汁(炊飯用に使う)
ごま塩……………………………適量

作り方

①小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を
　捨てる。再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
②ゆであがったら、煮汁は別容器に移して冷まし、
　小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。
③もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ、
　30分程度水けを切る。
④内釜にもち米を入れ、②の煮汁を**炊きおこわ**
　水位線：３まで入れる。足りないときは、
　水を加える。
⑤もち米の上に小豆をのせる。(混ぜない)
⑥コースを設定し、「炊飯」ボタンを押す。

コース　雑穀米 ▶

を押す

⑦ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すように
　ふんわりほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

おかゆのコツ

●全がゆと５分がゆの水位目盛りがあるので、お好みにより炊き分ける。
　(５分がゆの方が水分が多いおかゆ)
●玄米や発芽玄米は使用しない。また、牛乳類も使用しない。(うまく炊けません)
●味付けは炊き上がってからする。(調味料が沈殿してうまく炊けません)
●具を入れるときは、お米１カップ当たり150g以下にする。**(多すぎるとうまく炊けません)**
●ごはんからのおかゆはできません。

いもがゆ

材料(4人分)　１人分：185kcal

白米 ………………………… １カップ
具
さつまいも……………………… 140g
調味料
塩……………………………………少々
飾り用
ごま…………………………………少々

作り方

①さつまいもは、皮をむき、約１cmの角切りに
　し、水につける。
②内釜に洗った白米を入れて、
　水を**おかゆ(全)水位線：１**まで入れる。
③お米の上にさつまいもをのせる。
④コースを設定し、「炊飯」ボタンを押す。

コース　おかゆ ▶

を押す

⑤ブザーが鳴ったら、塩を加え、
　全体をかき混ぜて器に盛り、ごまを振る。

茶がゆ

材料(4人分)　１人分：133kcal

白米 ………………………… １カップ
濃いめのほうじ茶………… 1300mL
調味料
塩……………………………………少々
飾り用
お茶の葉……………………………適量

作り方

①内釜に洗った白米を入れ、冷ましたほうじ茶を
　おかゆ(５分)水位線：１まで入れる。
②コースを設定し、「炊飯」ボタンを押す。

コース　おかゆ ▶

を押す

③ブザーが鳴ったら、塩を加え、
　全体をかき混ぜて器に盛り、お茶の葉を散らす。

「健康調理」の使い方

健康調理

●ごはん以外の料理を作ることができます

「健康調理」を選ぶ

コース を押して「▶」を「健康調理」に合わせる

点滅する

2 調理時間をセットする

調理タイマー を押して時間（分）をセットする

●「分」ボタンでもセットできます。

●始めは「40」を表示します。
「調理タイマー」ボタンを押すごとに1～20分までは1分単位、20～60分までは5分単位で増えていきます。
押し続けると早送りできます。

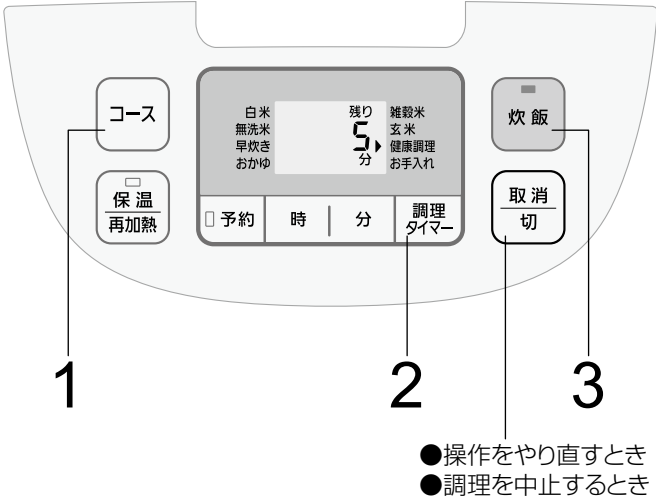
3 「炊飯」ボタンを押す

●セットした時間（分）は蒸気が出始めると減っていきます。

4 ブザーが鳴ったら「取消／切」ボタンを押す

取消 切 を押す

●「保温」ランプ消灯

●操作をやり直すとき
●調理を中止するとき

お願い

次のようなメニューには使用しないでください。

●とろみがつくカレーやシチューなどのルウを使うメニュー
●重曹などを使い、急激に泡の出るメニュー
●多量の油を使うメニュー
●加熱中に膨らむ、練り製品などを使うメニュー

調理をするときは…

●内釜外面や熱板・釜底センサーの異物を取り除いてください。(P.4)
●材料は、白米水位線：1～4（1.0Lタイプ）、1～6（1.8Lタイプ）にしてください。
（材料が最大量を超えたり、最小量よりも少ないとふきこぼれたり、うまく調理ができない原因）
●落としぶたはしないでください。
●材料の大きさ、量、温度などの条件で出来ぐあいが変わります。
（材料が多すぎたり大きすぎたりすると、生煮えやふきこぼれの原因）
→時間を追加するときは、手順4のあと、再度手順1から操作してください。

調理後は…

●自動的に保温になりますが、おすすめできません。（においの原因）
●調理後、食品を取り出すときは熱くなっていますのでご注意ください。
●必ず、蒸気筒と内釜を洗ってください。
ふた内面とパッキンもふいてください。
特に肉類を多く入れると、油分やアクで蒸気筒やふた内面が汚れやすくなります。（においや腐敗の原因）
●調理が終わったあと、ふたを開けたときにふた内面や蒸気筒から上枠に水滴が落ちます。
→固く絞ったふきんでふいてください。

薬膳風鶏スープ

材　料（4人分）1人分：128kcal

材料	分量
干ししいたけ	2枚
長ねぎ（小口切り）	50g
大根（短冊切り）	50g
雑穀※	15～20g
鶏手羽先	4本
しょうが（みじん切り）	小さじ1
水	600mL
鶏がらスープの素	小さじ2
塩、こしょう	少々（お好みで）

1.0L／1.8L共に上記の量

※きび、あわ、ヒエ、押し麦など白っぽいものがおすすめです。
（黒米や黒豆類はスープが黒くなるため）

作り方

①干ししいたけはぬるま湯で戻したあと石突きを取り、薄切りにする。雑穀を軽く洗い、塩、こしょう以外のすべての材料を内釜に入れる。
②コースを設定し、「炊飯」ボタンを押す。

コース	健康調理
設定時間	60分

▶ 炊飯 を押す

③ブザーが鳴ったら、「取消／切」ボタンを押し、塩、こしょうで味を調える。

●コラーゲンが豊富なスープですが、鶏手羽先の油分やアクが気になる場合は、鶏手羽先を湯通ししてからお使いください。

お願い

●使用後は、ふた内面やパッキンを固く絞ったふきんでふいてください。（においの原因）

豆乳と抹茶のケーキ

材　料（8人分）1人分：192 kcal

材料	分量
ホットケーキミックス	200g
卵	2個
豆乳	100mL
サラダ油	大さじ3
甘納豆※	70g
抹茶（粉末）	小さじ1

1.0L／1.8L共に上記の量

※金時豆、白花豆など大きいものは、小豆程度に刻むと下に沈みにくくなります。

作り方

①内釜の内側に薄くバター（分量外）を塗る。
②材料をすべてボウルに入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。（内釜で混ぜない）
③②を内釜に流し入れる。
④コースを設定し、「炊飯」ボタンを押す。

コース	健康調理
設定時間	40分

▶ 炊飯 を押す

⑤ブザーが鳴ったら、「取消／切」ボタンを押す。ふきんなどを使って内釜を取り出し、約3分後にケーキをお皿に移す。
（ケーキが取り出しやすくなります）

お願い

●内釜は、大変熱くなっていますのでご注意ください。

お手入れ

●電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●本体に付いているパッキンは引っ張らないでください。(外れたり破れたりする原因)
●洗ったあとは、乾いた布でふいてください。

初めて使うとき＆使うたびに

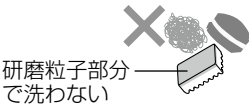
取り外してから、
やわらかいスポンジを使い台所用中性洗剤で洗う

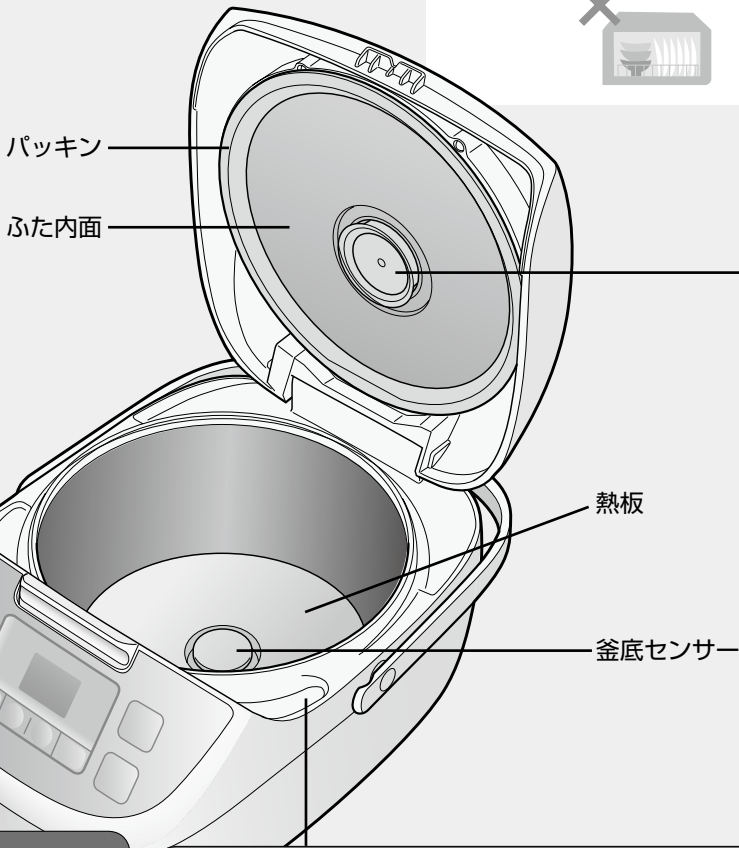
炊込みごはんなど調味料を使ったときは、早めに洗う
(においや腐敗・さびの原因)

内釜(P.4)　蒸気筒　しゃもじ

■次の物は使わない

金属たわし/ナイロンたわし など

研磨粒子部分で洗わない

ベンジン/シンナー/磨き粉/除菌アルコール/漂白剤 など

食器洗い乾燥機/食器乾燥器

パッキン
ふた内面
熱板
釜底センサー

内釜 (P.4)

台所用中性洗剤で洗う

お願い

●洗いおけ代わりに使わないでください。
(遠赤フッ素樹脂被膜がはがれる原因)

上枠

固く絞ったふきんでふく

フックボタン周辺のごはん粒など異物を取り除く。

お願い

●水などを流し込んで洗わないでください。

ふた内面／パッキン

固く絞ったふきんでふく

ふた内面と蒸気筒取付部およびパッキンをふく。
パッキンに付着したごはん粒など異物を取り除く。

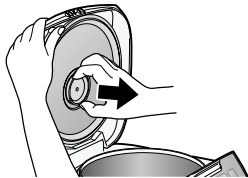
お知らせ

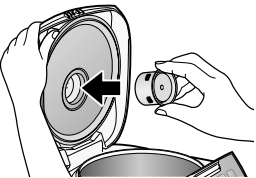
●水を増やしたり、玄米を炊いたりしたときは汚れやすくなります。

蒸気筒

取り外して水洗いする

汚れが落ちにくいときは、振り洗いしてください

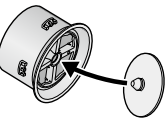
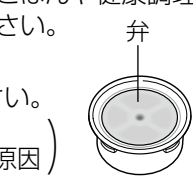
■取り外し方

手前に引っ張る。

■取り付け方

内ふたの中央の穴に合わせて押し込む。

お願い

●調味料を使った場合(炊込みごはんや健康調理など)は、早めに洗ってください。
(においや腐敗の原因)
●弁は、取り外さないでください。
(潜り込んだり、外れたまま使ったりすると、食味低下の原因)

弁

●弁が外れてしまったときは、取り付けてください。

釜底センサー・熱板

固く絞ったふきんでふく

(汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてからふく)

お知らせ

●汚れたまま使うと、ごはんがこげたりしてうまく炊けません。

気になるときに

お手入れ機能

においが取れない、ふた内面の汚れが落ちにくいときに…

■準備

①内釜の約半分まで水を入れる。
②内釜を本体にセットし、ふたを閉める。

1 「お手入れ」を選ぶ

を押して「▶」を「お手入れ」に合わせる

2 「炊飯」ボタンを押す

点滅

お手入れ機能開始

点灯

3 約45分後ブザーが鳴ったら

を押す

●冷めてから、お湯を捨てる

●レモン1個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

故障かな？

サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症　状	ここを確認！	ページ
炊飯中	炊飯時間が長い	●水が多くないですか？ ●内釜の底や釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？	－ 4
炊飯中	蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか？	－
炊飯中	ふきこぼれる	●水が多くないですか？　お米が少なくないですか？ ●充分洗米していますか？（おねばが多くなるため） ●蒸気筒は、使うたびに洗い、正しくセットしていますか？	6 6 17
炊飯／保温中	音がする	●「カチッカチッ」音…電子回路の動作音です。 ●「シュー」音…蒸気が噴き出す音です。 ●「パン」音…内釜の周囲についている水滴が膨張して破裂する音です。	－ － 7
予約	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？（24時間表示です） ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	11 24
予約	予約したのになかなか炊き始めない	●予約炊飯では炊き始めるまでに、お米を水に浸しているため、炊飯時の吸水時間を短くしています。その分、少し遅れて炊飯を開始します。	－
予約	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？（24時間表示です） ●「炊飯」ボタンは押しましたか？	11 11
その他	ボタン操作ができない	●ボタンのランプが点灯していませんか？ 炊飯・予約・保温中など、使用中はボタン操作ができません。 →「取消／切」ボタンを押してから行ってください。	－
その他	「保温／再加熱」ボタンを受け付けない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷めていませんか？（ブザーが４回鳴ります） 50°C以下のときは、再加熱できません。	－ －
その他	表示が消えた	●電源プラグを差すと「8：30」を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば、炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →リチウム電池の交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.22～23）へご依頼ください。	11

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは、電源プラグを抜いて販売店にご相談ください。

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！
U 14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。
H01～H06	●お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

こんなときは

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	ここを確認！
乾燥する	●12時間以上保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●ふたのパッキン部や内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか？ ●蒸気筒は、使うたびに洗い、正しくセットしていますか？（P.17）
おかゆがのり状になる	●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） ●おかゆを保温していませんか？
薄い膜ができる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●お米のぬか分が残っていませんか？ （オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません）
ごはんが内釜にこびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんは、こびりつきやすいことがあります。
露が付く におう 黄ばむ	●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？ ●保温中に、ごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ●12時間以上保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？ ●精米や洗米は、充分しましたか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●炊込みごはんや健康調理など調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜や蒸気筒を念入りに洗ってください。 →においが取れないときは、「お手入れ機能」を使ってください。（P.17） ●お米の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。

■上記の対応をしても改善しないときは、P.21 の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	ここを確認！
やわらかい（べたつく）	●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6） ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） →予約炊飯のときは、水を少なめにしてください。（水位線より1～2mm程度が目安） ●お湯で洗米していませんか？ ●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？ ●新米を炊くときは、通常より水を減らしましたか？（水位線より1～2mm程度が目安） ●水に浸したお米を炊くときに、「炊飯」ボタンを1回だけ押していませんか？ →水に浸したお米を炊くときは、「炊飯」ボタンを2回続けて押してください。（P.9　お米を浸してから炊かれるお客様へ）または「早炊き」コースで炊いてください。 ●洗米後にざるに上げたまま放置して、お米にひびが入っていませんか？（P.6） ●かためのごはんがお好みですか？ →水を少なめにしてください。（水位線より1～2mm程度が目安）
かたい（芯がある、ぱさつく、表面がべたつき芯が残る）	●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6） ●「早炊き」コースで炊いていませんか？ ●充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを続けて2回押していませんか？（夏場は30分以上、冬場は1時間以上が目安） ●夏場のお米を炊くときは、通常より水を増やしましたか？（水位線より1～2mm程度が目安） ●夏場のお米、分づき米、胚芽米はぱさつく傾向があります。 →やわらかめのごはんにしたいときは、水に浸してから炊いてください。 ●やわらかめのごはんがお好みですか？ ①水を多めにしてください。（水位線より1～2mm程度が目安） ②水に浸してから（30分～2時間程度）炊いてください。
こげる	●精米や洗米は、充分しましたか？ ●釜底センサー、内釜の底、熱板に汚れや異物が付いていませんか？ ●無洗米を使っていませんか？ 無洗米を使うとこげやすくなります。 →「無洗米」コースで炊いてください。 →炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。 ●予約炊飯していませんか？（長時間水に浸していませんか？） ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●洗米後にざるに上げたまま放置して、お米にひびが入っていませんか？（P.6） ●調味料を入れて炊いていませんか？（炊込みごはんなど） ●分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。 ●底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。 →上記の対応をしても改善しないときは、「ごはんのこげが気になるとき」（P.21）をお試しください。

■上記の対応をしても改善しないときは、P.21の手順を見ながら設定を変更してください。

ごはんの保温温度を上げたいとき（60 → 74に上げる）

1 コース を押し「◀」を「早炊き」に合わせる

白米 / 無洗米 / 早炊き ◀ / おかゆ　18:00

2 保温 再加熱 を押す　受付音（ピッ）はしません

予約 を押す　受付音（ピッ）はしません

保温 再加熱 を押す　01

3 炊飯 を押す　60

4 コース を押して「74」を表示させる

押すごとに「74」「76」「72」「60」「74」…の順に変わります

4秒後に完了　完了 74

お願い

●12時間を超える保温はしないでください。

●変更後、においがするときは「76」、変色・乾燥するときは「72」に変更してください。

お知らせ

●工場出荷時は「60」です。

ごはんのこげが気になるとき

1 コース を押し「◀」を「早炊き」に合わせる

白米 / 無洗米 / 早炊き ◀ / おかゆ　18:00

2 保温 再加熱 を押す　受付音（ピッ）はしません

予約 を押す　受付音（ピッ）はしません

保温 再加熱 を押す　01

3 コース を押して「02」を選ぶ　02

炊飯 を押す　So:HI

4 コース を押して「Lo」を表示させる

押すごとに「So:Lo」「So:HI」「So:Lo」…の順に変わります

4秒後に完了　完了 So:Lo

終了音を消したいとき（炊飯・再加熱・お手入れなどの終了音を消す）

1 コース を押し「◀」を「早炊き」に合わせる

白米 / 無洗米 / 早炊き ◀ / おかゆ　18:00

2 保温 再加熱 を約5秒間押す

ピーと音が鳴ると設定完了

白米 / 無洗米 / 早炊き / おかゆ　完了 OFF

お知らせ

●変更しても、ボタンの受付音は、消えません。

●P.19～20の対応をしても症状が改善しないときなどは設定の変更ができます。
●手順1は「早炊き」コースに合わせてください。
●手順2・3・4は、それぞれ16秒以内に完了してください。
16秒以上何も操作しなかったときは、現在時刻表示に戻ります。（設定できていません）
→始めからやり直してください。
●設定完了後は現在時刻表示に戻ります。
●元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

使いかた・お手入れ・修理などは

■まず、お買い上げの販売店へ ご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電話 (　　) －

お買い上げ日 　年 　月 　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？」「こんな表示が出たら」「こんなときは」(P.18～21) でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	電子ジャー炊飯器
●品　番	
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体１年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。

- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　６年

当社は、この電子ジャー炊飯器の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後６年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365　携帯・PHS OK
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……………………

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 0120-878-554　携帯・PHS OK
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	地域	電話	所在地
北海道地区	札　幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭　川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯　広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函　館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青　森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋　田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩　手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮　城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山　形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福　島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃　木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群　馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨　城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼　玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千　葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東　京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山　梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新　潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石　川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富　山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福　井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長　野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静　岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛　知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐　阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三　重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋　賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京　都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大　阪	☎ (06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈　良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵　庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥　取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米　子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松　江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出　雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜　田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡　山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20番8号
	広　島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山　口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香　川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳　島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高　知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛　媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福　岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐　賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長　崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大　分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮　崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊　本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大　島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖　縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0511

仕様

コース	炊飯時間の目安（分）（（ ）内は、お米を浸してから炊いたとき（P.9））	保温※	予約可能時間（炊き上がりの○○分前～）	炊飯容量（カップ数）	
				1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
白米	48～56（41～49）	○	70分前～	1～5.5	1～10
無洗米	48～59（42～50）	○	70分前～	1～5.5	1～10
早炊き	29～39	○	－	1～5.5	1～10
おかゆ	60～75	×	90分前～	全がゆ 0.5～1.5 5分がゆ 0.5～1	全がゆ 0.5～3 5分がゆ 0.5～2
雑穀米	48～53（42～44）	×	60分前～	1～4	1～6
玄米	110～130	×	180分前～	1～3	1～6
健康調理	メニューに応じて1～60分	×	－	白米水位線 1～4	白米水位線 1～6

※「×」も、自動的に保温になりますが、おすすめできません。（P.10）

お知らせ

●炊込みごはん、炊きおこわ、発芽玄米は「雑穀米」コースで炊くことができます。（P.8）

		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
電源		交流 100 V 50／60 Hz	
消費電力（約）	炊飯時	785 W	
	保温時	85.9 W（19.4 Wh※1）	94.9 W（21.8 Wh※1）
コードの長さ		1.0 m	
質量（約）		2.9 kg	3.2 kg
大きさ（約）	幅	25.9 cm	25.9 cm
	奥行	35.1 cm	35.1 cm
	高さ	19.7 cm（39.8 cm※2）	24.5 cm（44.6 cm※2）

●（※1）は、1時間当たりの保温時消費電力量です。
●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●電源が"切"の状態での消費電力は、約0.2Wです。（電源プラグを接続した状態）
●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50Hz／60Hzの切替は不要）されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

【家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示】

	SR-MB101／SR-MB101K	SR-MB181／SR-MB181K
最大炊飯容量	1.0 L	1.8 L
区分名	F	H
蒸発水量	41.6 g	54.3 g
年間消費電力量	83.9 kWh/年	126 kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	156 Wh	206 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	19.4 Wh	21.8 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.35 Wh	0.35 Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.24 Wh	0.24 Wh

注記
●1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米」コースでの電力量です。
●1時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。
（区分名も同法に基づいています）
●蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

内釜は販売店やパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でお買い求めいただけます。

● SR-MB101 ：（品番）ARE50-980
● SR-MB181 ：（品番）ARE50-979
● SR-MB101K ：（品番）ARE50-982
● SR-MB181K ：（品番）ARE50-981

CLUB Panasonic
Pana Sense
http://club.panasonic.jp/mall/sense/

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

特典1 お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
特典2 使い方など商品情報をスムーズに入手できる
特典3 エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

 http://club.panasonic.jp/

携帯 ※このサービスは WEB限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「430＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）
■上記番号がご利用いただけない場合 06-6907-1187
■FAX フリーダイヤル 0120-878-236
Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……………………

パナソニック 修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検 長年ご使用の電子ジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか
- ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- ●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- ●本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
- ●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ●熱板がひずんだり、内釜が変形したりしている。

ご使用中止
事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673－1447　兵庫県加東市佐保５番地

〈無料修理規定〉
1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   （イ）無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
   （ロ）お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   （イ）使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
   （ニ）車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   （ホ）一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷
   （ヘ）本書のご添付がない場合
   （ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   （チ）持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
7. お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。
   （ご相談窓口一覧表を同梱の場合）
   お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。
※ This warranty is valid only in Japan.

Panasonic

持込修理

電子ジャー炊飯器保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品　番	SR-MB101・SR-MB101K SR-MB181・SR-MB181K
保証期間	お買い上げ日から　本体 1 年間
※お買い上げ日	年　月　日
※お客様	ご住所 お名前　様 電　話（　）　ー
※販売店	住所・店名 電話（　）　ー

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673 － 1447　兵庫県加東市佐保 5 番地　電話（0795）42 － 7000

ご販売店様へ　※印欄は必ず記入してお渡しください。

切取線